

Havermout-rozijnenkoekjes

de cyclingchef on the go – 72 recepten voor meer energie en betere prestaties / Alan Murchison

Ingrediënten (voor 12 stuks):

100	g	boter, op kamertemperatuur
185	g	suiker
1		ei
2	tl	vanille-extract
1	tl	bakpoeder
180	g	havermout
140	g	bloem
100	g	rozijnen
75	g	walnoten, grof gehakt

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C en bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
2. Doe de boter, suiker en het ei in een kom en klop dit met een mixer tot een soepel beslag.
3. Voeg het vanille-extract, bakpoeder, de havermout, bloem, rozijnen en walnoten toe en meng goed tot een stevig deeg.
4. Zet het deeg ongeveer 1 uur in de koelkast en verdeel daarna in 12 gelijke ballen.
5. Verdeel de ballen over beide bakplaten en druk ze iets plat om dikke schijven te vormen. Laat ruimte tussen de schijven op de bakplaten, want de koekjes zullen tijdens het bakken flink groter worden.
6. Bak de koeken 10-12 minuten in de oven. Laat daarna afkoelen op een rooster.